

MALTEADORA MILK-SHAKE-1

Una malteadora de milk shake se usa para mezclar ingredientes y crear batidos de leche (milk shakes) espumosos y cremosos. La malteadora utiliza una paleta giratoria en la parte inferior del recipiente para agitar y mezclar los ingredientes, creando una textura uniforme y suave. También se puede utilizar para mezclar otros productos lácteos y bebidas, como malteadas, batidos de proteínas y smoothies.



La diferencia de la malteadora BBG

- Un mezclado uniforme
- Una mayor velocidad en el mezclado
- Fácil uso
- Una fácil limpieza
- Al ser construida en acero inoxidable hace que sea de mayor durabilidad



¿Sabías que?

La malteadora de milkshake original era operada manualmente, con una manivela que giraba la paleta de mezcla en la jarra. Fue en la década de 1930 cuando se introdujo la primera malteadora eléctrica, que se convirtió rápidamente en un elemento básico en los restaurantes y cafeterías de todo el mundo.

“Nuestra batidora eléctrica es ideal para tu negocio”



USOS COMUNES



Cafeterías

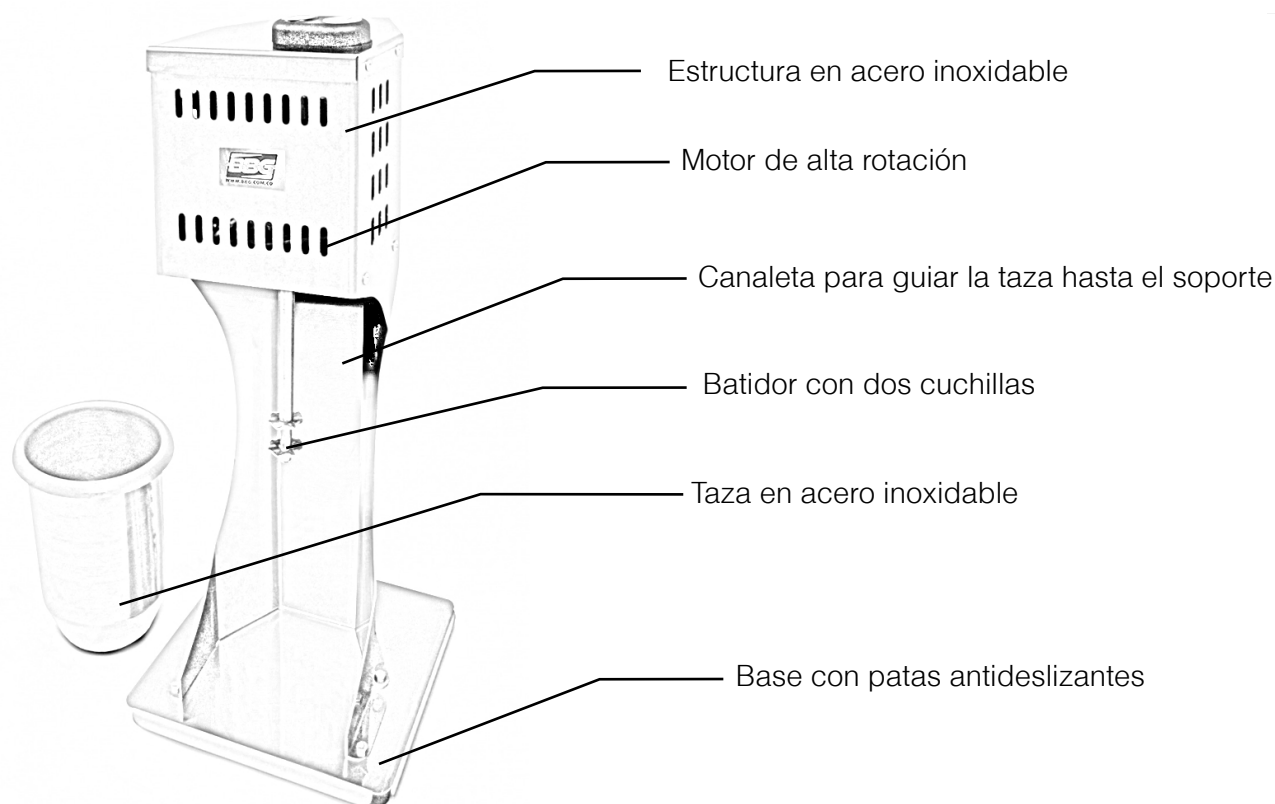


Heladerías



Restaurantes





MALTEADORA DE MILK SHAKE

Dimensiones del equipo:

20.2x40.9x20.2cm



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| Referencia | MILK-SHAKE-1 |
| Estructura (Material) | Acero inoxidable (Toda la estructura) |
| Capacidad | 800ml |
| Rotación del motor | 15000 rpm |
| Motor | 110V / 60Hz |
| Consumo de energía | 0,5 kW/h |
| Peso neto | 3,2kg |
| Peso con empaque | 5kg |
| Dimensiones | 20.2x40.9x20.2cm |
| Dimensiones con empaque | 23x42x23cm |

Para ver mas productos accede a www.bbg.com.co